

CUPELLI SPUMANTI
SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

VINO BIANCO I.G.T. TOSCANA

TERRENO: medio impasto caratterizzato da argille e depositi arenari.

SOIL TYPE: medium mixture, sandy , clays

ESPOSIZIONE: Sud-Est

EXPOSURE: South - Est

VITIGNO: 85% Sauvignon Blanc 15%Trebiano Toscano

GRAPES VARIETY: 85% Sauvignon Blanc 15%Trebiano Toscano

TIPO ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, fine agosto/ inizio settembre

HARVEST: handmade, end of August/ September

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con breve macerazione delle uve sulle bucce. Fermentazione in tini di cemento a temperatura controllata 15/18 °C.

VINIFICATION: soft press and short maceration on grapes skins. Fermentation at low temperatures 15/18 ° C in cement vat.

AFFINAMENTO: Per circa 4 mesi in tini di cemento più 2 mesi in bottiglia.

REFINING: for 4 months in vat and 2 months in bottle

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,5% Vol

ALCOHOL STRENGTH: 12,5 % by Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi e oro.

Al naso presenta note fruttate di mela verde, banana ed ananas unite a note vegetali ed erbacee.

Al palato è asciutto di buona struttura, minerale e morbido con un delicato retrogusto di agrumi e finale di mandorla.

TASTING NOTES: Yellow colour, gold and light green nuances.

Fruity notes of green apple, banana and pineapple combined with vegetal notes.

The flavour is soft, good structure and mineral and a citrus and almond final

BOTTIGLIE PRODOTTE/ BOTTLES PRODUCED: 3.000

ABBINAMANTI: Si abbina perfettamente a piatti di pesce anche elaborati, primi di verdure e carni bianche.

FOOD PAIRINGS: it goes well with fish dishes, pasta vegetables and white meats dishes.

